CADEAUX





SOMMAIRE

ENGAGEMENT ET SERVICES	3
JEAN-PHILIPPE DARCIS	4
COLLECTION PÂQUES	5
LES PRALINES	9
LES COFFRETS	11
CHOCOL@	13
LES DOUCEURS	15
LES BÂTONS	19
THÉS ET INFUSIONS	21
LES TABLETTES	23
LES MACARONS	25
PERSONNALISATION	27
TEAM BUILDING	29
CONTACTS	





ARTISANAT BELGE

Croquer dans nos chocolats, c'est défendre un savoir-faire et une fabrication **artisanale** belge.

Nos chocolats sont fabriqués un à un, dans notre atelier de Verviers, par une équipe de 5 passionnés.





BEAN TO BAR

Nous sublimons les fèves de cacao en maitrisant chaque étape de leur transformation dans nos ateliers. Nous créons ainsi un chocolat aux saveurs uniques. Sans huile de palme.



SOURCING

Lorsque nous en avons l'opportunité, nous privilégions les fournisseurs belges et Européens pour l'approvisionnement de nos matières premières et emballages.





LIVRAISONS

En Belgique ou à l'étranger, en un point ou à plusieurs adresses, profitez de nos différents solutions de livraisons adaptées à vos besoins.







REMISES EXCLUSIVES

Nous offrons des remises exclusives selon vos volumes d'achat.





OFFRES FLEXIBLES

Nous proposons des offres adaptées à tout vos besoins et à tous les budgets.



PERSONNALISATION

Offrez des attentions qui vous ressemblent grâce à nos nombreuses options de personnalisation.





CONTACTS

Romane Senden romane@darcis.com 0477/59.20.42

Christophe kerf sales@darcis.com 0494/78.78.79



JEAN-PHILIPPE

DARCIS

Jean-Philippe Darcis naît le 4 octobre 1971 à Verviers. À 15 ans, il s'inscrit à l'Institut des Techniques et du Commerce Alimentaire de Namur où il développe une véritable passion pour la pâtisserie.

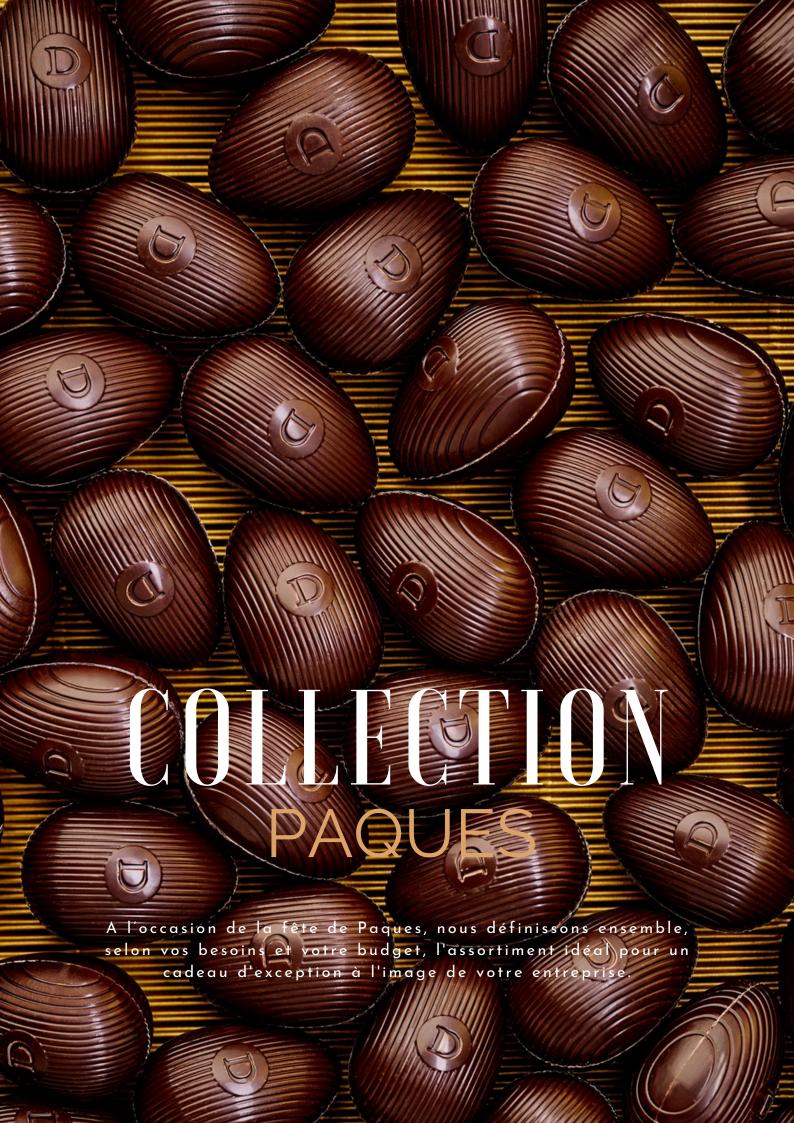
Cultivant son savoir-faire et sa créativité auprès des plus grands : Lenôtre, Belouet, Wittamer, Richar, il se passionne pour le chocolat.

Il monte alors ses propres laboratoires et lance son premier salon de dégustation en 1996, à seulement 25 ans. Son envie de choisir la matière première la plus noble et de mettre en valeur le savoir-faire des producteurs l'a naturellement conduit à travailler avec des producteurs locaux lorsque cela était possible et à se tourner vers la production de son propre chocolat en partant de la fève, achetée auprès de petites plantations équitables du monde entier.

Toujours à la recherche des arômes les plus authentiques, Jean-Philippe n'hésite pas à parcourir le monde et les plantations de cacao pour trouver les fèves qui apporteront une note particulière et reconnaissable à ses créations. Ce multi-médaillé international en pâtisserie, glace et chocolat collectionne les titres et est notamment, depuis 2001, lauréat du Prix International du Chocolat Belge. Il se voit ainsi décerner le titre d'Ambassadeur du Chocolat Belge à vie. En 2004, Jean-Philippe Darcis intègre la prestigieuse association des "Relais Desserts". Une association internationale qui réunit les plus grands noms de la pâtisserie et de la chocolaterie dont l'objectif est d'assurer, depuis plus de 40 ans, la promotion de la Haute-Pâtisserie française à travers le monde.

« Goûter sa pâtisserie généreuse et gourmande, c'est le connaître un peu plus à chaque bouchée » Christophe Michalak





LES OEUFS EN CHOCOLAT



PRALINÉ chocolat blanc



CARAMEL
À LA FLEUR DE SEL
chocolat noir



PRALINÉ chocolat noir



PRALINÉ chocolat au lait



CROQUANT chocolat au lait



PRALINÉ
AUX CACAHUÈTES
chocolat au lait



CARAMEL À LA VANILLE chocolat au lait



CROQUANT chocolat blanc



FRAMBOISE chocolat noir



A partir de 50 sachets de 100g : 7 € / 100 g HT



8,96 € / 100 g HT

LES OEUFS

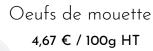
GOURMETS





Les oeufs en chocolat noir ou en chocolat au lait garnis de 15 ou 25 petits oeufs.

Petit : 20,75 € - Grand : 33,02 € HT



AUTRES GOURMANDISES



Oeufs dorés **4,67 € / 100**g **HT**



Oeufs en sucre
13,58 € / 100g HT



Oeufs à la coque 11,32 € HT



Lapin guimauve 0,94 € HT

LES SUJETS





LES LAPINS DE PÂQUES

Le lapin de Pâques en chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc.

> 10cm : 5,66 € - 15cm : 10,85 € -20cm : 16,51 € HT

LES MOUTONS

En chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc.

10,85 € HT

FOURRÉS

PRALINÉS



Le lapin praliné chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc

2.83 € HT

VANILLE



Le lapin chocolat noir vanille

2,83 € HT

COMPOSEZ

VOTRE ASSORTIMENT

Nous définissons vos besoins et composons ensemble votre cadeau parfait!

Une infinité de possibilités s'offrent à vous.







DARCIS

Praliné amandes & noisettes



BELGIUM

Praliné amandes & noisettes



ANVERS

Caramel àla fleur de sel



AMOUR

Fondant àla framboise



COQUILLAGE

Praliné amandes & noisettes



À L'ANCIENNE

Praliné & noisettes caramélisées



VANILLA

Caramel àla vanille



VOLGA

Caramel àla rhubarbe



VIOLETTA

Caramel cassis & violette



MANILLE

Caramel kalamansi & citron vert



BAILA

Caramel framboise & balsamique



APHRODITE

Caramel au fruit de la passion



PASSION

Ganache au fruit de la passion



COQUELICOT

Ganache au coquelicot



CITRON

Ganache citron jaune & citron vert



GINGEMBRE

Ganache gingembre & citronnelle



ATAHUALPA

Ganache au café



GRAND CRU

Ganache pure aux fèves de Madagascar



PROSPER

Praliné àla cannelle



HIMALAYA

Praliné noisettes & sarrasin



SUPRÊME

Praliné croustillant feuillantine



SPÉCULOOS

Praliné croquant au spéculoos



BINOME

Praliné & caramel tendre



CACAHUÈTE

Paliné & cacahuètes salées



À L'ANCIENNE

Praliné & noisettes caramélisées



LIMA

Praliné aux noix de pécan



COPAMA

Praliné coco et confit mangue & passion





PISTACHIA

Massepain àla pistache



ORIENT

Massepain à la fleur d'oranger





LES COFFRETS

SIGNATURE



COFFRET 9 PRALINES



72g - DLC: 30 jours



COFFRET 16 PRALINES

19,06 € HT

128g - DLC : 30 jours



COFFRET 24 PRALINES

27,83 € HT

204 - DLC : 30 jours



COFFRET 32 PRALINES

35,85 € HT

272g - DLC : 30 jours



COFFRET 64 PRALINES

64,15 € HT

544g - DLC : 30 jours

MESSAGES ENCHOCOLAT

Communiquer avec goût et originalité, c'est le défi relevé par ce concept unique ! Les pralines Chocol@ sont fabriquées dans nos ateliers, de façon artisanale et avec passion. Elles sont composées des ingrédients les plus fins et les plus purs afin de marier divinement caramel, praliné et chocolat, et ainsi rendre chaque dégustation inoubliable.

RÉGLETTES TRANSPARENTES





Réglette 6 pralines 6,12€ ht

DLC: 60 jours - 173 mm x 29 mm

Réglette 10 pralines

10,38€ ht

DLC: 60 jours - 288 mm x 29 mm

Réglette 12 pralines

11,79€ ht

DLC: 60 jours - 175 mm x 58 mm

Réglette 20 pralines

18,40€ ht

DLC: 60 jours - 145 mm x 117 mm





COFFRETS

CADEAUX

Coffret 10 pralines

12,74€ ht

DLC: 60 jours - 288 mm x 29 mm

Coffret 20 pralines

22,64€ ht

DLC: 60 jours - 326 mm x 100 mm

Coffret 36 pralines

39,62€ ht

DLC: 60 jours - 364 mm x 160 mm





LETTRES: A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

CHIFFRES: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 SYMBOLES: SMILEY - COEUR - ETOILE - BISOUS -FLEUR

PONCTUATION:. ? - , ! ' @ & NEUTRE: CHOCOLAT BLANC, LAIT OU NOIR

DOUGEURS ACROQUER

Véritable invitation au partage, nos douceurs sont le fruit du mariage entre chocolat, fruits, praliné, ou encore biscuits.

Tout en subtilité et en finesse, comme leur nom l'indique, elles nourrissent toutes les envies chocolatées.



LES MENDIANTS

CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT GARNIS DE FRUITS SECS

9,86 € HT - 125 G - DLC : 60 JOURS



LES ORANGETTES

LAMELLES D'ORANGES ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

9,86 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES CITRONETTES

LAMELLES DE CITRONS ENROBÉES DE CHOCOLAT AU LAIT

9,86 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES ROCHERS

BISCUIT CROUSTILLANT ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT 9,86 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES ORANGES GLACÉES

Tranches d'oranges confites enrobées de chocolat noir 9,86 \in HT - 115 G - DLC : 60 Jours



LES GIANDUJAS

CHOCOLAT AU LAIT ET PRALINÉ PUR AUX NOISETTES FINEMENT BROYÉES

14,06 € HT - 100 G - DLC : 60 JOURS



LES SABLÉS COCO

BISCUIT SABLÉ À LA NOIX DE COCO TREMPÉ DANS UN CHOCOLAT NOIR INTENSE

9,86 \in HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES SABLÉS CARAMEL

BISCUIT SABLÉ AU CARAMEL TREMPÉ

DANS UN CHOCOLAT AU LAIT

9,86 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS

DARCIS

LES SABLÉS BRETON

BISCUIT BRETON ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT

9,86 \in HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE NOISETTES

NOISETTES CROQUANTES ENROBÉES

DE CHOCOLAT NOIR

10,9 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE CACAHUÈTES

CACAHUÈTES SALÉES ENROBÉES DE CHOCOLAT CARAMEL

10,9 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE NOISETTES

Noisettes croquantes enrobées de chocolat au lait 10,9 € ht - 150 g - dlc : 60 jours



PÂTE À TARTINER

Caramel au beurre salé 8,02 € ht - 240 g - dlc : 30 jours



PÂTE À TARTINER

CHOCOLAT NOIR

8,02 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



PÂTE À TARTINER

CHOCOLAT & NOISETTES

8,02 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



CARRÉ À CASSER

NOISETTE CHOCOLAT NOIR OU LAIT

28.30 € HT - Δ 50 G - DLC : 60 IOURS



GUIMAUVE

VANILLE - FRAMBOISE - CARAMEL - SPECULOOS VENDU À LA PIÈCE OU EN COFFRET

1,25 € HT / PIÈCE - 20 G - DLC : 30 JOURS



ÉCORCES DE SICILE

ECORCES D'ORANGES CONFITES TREMPÉES DANS DU CHOCOLAT NOIR

15,57 € HT - 180 G - DLC : 60 JOURS



CUILLÈRES À CHOCOLAT CHAUD

À FAIRE FONDRE DANS DU LAIT CHAUD CHOCOLAT AU LAIT

6,60 € HT - 90 G - DLC : 180 JOURS



MARRON GLACÉ

CHÂTAIGNE CONFITE À LA VANILLE VENDU À LA PIÈCE OU EN COFFRET

2,83 € HT / PIÈCE - 20 G - DLC : 90 JOURS



CUILLÈRES À CHOCOLAT CHAUD

À FAIRE FONDRE DANS DU LAIT CHAUD CHOCOLAT NOIR

6,60 € HT - 90 G - DLC : 180 JOURS



MELO'CHOC

BISCUIT SABLÉ CROUSTILLANT ET GUIMAUVE VANILLE, CAFÉ OU CARAMEL

À LA PIÈCE : 3,30 € HT - DLC : 30 JOURS



TRUFFES CROUSTILLANTES

RÉGLETTE DE 7 TRUFFES PRALINÉ ET ÉCLATS DE NOISETTES

11,31 € HT - 105 G - DLC : 60 JOURS



BARRES CHOCOLATÉES

Cacahuète et caramel | coco | biscuit sablé et caramel | praliné et riz soufflé

À la pièce : 4,25 € ht - dlc : 60 jours



COMPOSEZ

DES CADEAUX QUI VOUS RESSEMBLENT

Des solutions sur-mesure.

Nous définissons ensemble, selon vos besoins et votre budget, l'assortiment idéal pour un cadeau d'exception à l'image de votre entreprise.

Nos différents modèles de sachets et de coffrets cadeaux s'adaptent à toutes vos compositions.









VANILLE

FONDANT À LA VANILLE

CHOCOLAT NOIR

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



SPÉCULOOS

Praliné croustillant au spéculoos chocolat au lait

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



NOISETTINE

ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES CHOCOLAT AU LAIT

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



NOIR 60%

CHOCOLAT NOIR 60% ORIGINE : LIBÉRIA 3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



PRALINÉ

Praliné amandes & noisettes chocolat au lait

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



FRAMBOISE

FONDANT À LA FRAMBOISE CHOCOLAT NOIR

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



PISTACHE

PRALINÉ L-À LA PISTACHE CHOCOLAT BLANC

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



BANANE & PASSION

CARAMEL BANANE & FRUIT DE LA PASSION CHOCOLAT AU LAIT

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



CARAMEL

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL CHOCOLAT NOIR

 $3,32 \in HT - 40 G - DLC : 180 JOURS$



LAIT 47%

CHOCOLAT AU BON LAIT DE NOS RÉGIONS

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



PRALINÉ

PRALINÉ AMANDES & NOISETTES CHOCOLAT BLANC

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



ORANGE

Praliné à l'orange chocolat noir

3,32 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS





TRIANGLE D'OR

HIBISCUS, ÉGLANTIER, POMME, ORANGE, FRUIT DE LA PASSION

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



SOLEIL D'HIVER

THÉ SENSHA, MORCEAUX DE CITRON, GINGEMBRE

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



RELAX

TISANE À LA MÉLISSE, VERVEINE, MÛRE ET MILLEPERTUIS

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



MIX ENERGY

TISANE AVEC ÉGLANTIER, PLANTAIN, MÛRES, CITRONNELLE ET MENTHE

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



SECRET TIBÉTAIN

Thé de Ceylan, cannelle, orange, CITRON, GINGEMBRE

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



ROUTE DES ÉPICES

Thé Sensha, citron, gingembre, CARDAMOME, POIVRE NOIR, CLOUS DE GIROFLE

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



LE BONHEUR EST DANS LE THÉ

Thé de Ceylan, orange, citron, pétales de ROSES, MANGUE, FLEURS DE BLEUETS

 $8,\!02 \in \mathrm{HT}$ - 70 G - DLC : 1 AN



JARDIN DE MARRAKECH

FEUILLES DE MENTHE SÉCHÉES

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



DARJEELING

Thé noir "Grand Cru" AU GOUT FIN ET TRÈS PARFUMÉ

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



JARDIN DES POÈTES

Thé Sensha, fleurs de mauve et pétales DE ROSE, PAPAYE, ANANAS, FRAISE, FRAMBOISE 8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN

SUR LA ROUTE DE LA SOIE

Thé de Ceylan, vanille, litchi, pétales de ROSES, BLEUETS, LOTUS, JASMIN

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



JOURNÉE À LA CAMPAGNE

TISANE À LA CITRONNELLE, VERVEINE, HIBISCUS, MÛRES, PAPAYE, ORANGE, CITRON, POMME

8,02 € HT - 70 G - DLC : 1 AN





COLOMBIE 72%

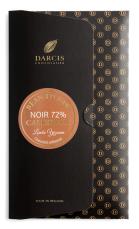


PÉROU 72%



LIBÉRIA 72%

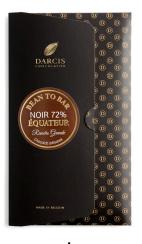
Le "Bean to Bar" regroupe, sous une même appellation, les artisans chocolatiers qui se chargent, avec passion et patience, de transformer la fève du cacaoyer en chocolat.



CAMEROUN 72%



HAÏTI 72%



EQUATEUR 72%

Parce que chaque origine, chaque plantation a quelque chose d'unique à offrir, les fèves sont minutieusement sélectionnées à travers le monde et ensuite transformée en un chocolat des plus fins et des plus riches en saveurs.



MADAGASCAR 72%















6 MACARONS 12,78 € HT

9 MACARONS 18,40 € HT

12 MACARONS 24,06 € HT

Nos macarons sont des pâtisseries fraiches, fabriquées sans conservateurs.

Ils doivent être conservés au frais et consommés dans les 4 jours.

L'assortiment peut être adapté selon vos envies (sous réserve de disponibilité au moment de la commande).



20 MACARONS 40,57 € HT

LA BALINETTE 2 MACARONS 4,46 € HT



FRAMBOISE &

CHOCOLAT



















FRAISE & COQUELICOT



PASSION & CHOCOLAT



LAIT D'AMANDES



BANANE & MANGUE



NOISETTE DU PIÉMONT



ORANGE & CHOCOLAT



ÉPHÉMÈRE

PERSONNALISEZ

VOS ATTENTIONS







LES ÉTIQUETTES

Créez une étiquette sur-mesure pour une touche de personnalisation raffinée.

0,89€ ht / étiquette (hors travail graphique).

Minimum de commande : 100 pièces Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique







LES FOURREAUX

Habillez nos coffrets à votre image.

A pt de 2,00€ ht (hors travail graphique).

Minimum de commande : 100 pièces Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique

PERSONNALISEZ

VOS ATTENTIONS



LES CARTONS

Complétez vos coffrets de pralines avec un message personnalisé.

1,50€ ht / carton (hors travail graphique).

Minimum de commande : 150 pièces

Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique

Uniquement disponible dans les coffrets 30 cm x 30 cm



LES CARTES

Accompagnez votre cadeau d'un message impactant avec le texte et le logo de votre choix.

0,89€ ht / carte (hors travail graphique).

Minimum de commande : 100 pièces

Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique



LES PRALINES PERSONNALISÉES

Des chocolats 100% à votre image.

0,75€ ht par impression

Minimum de commande : 150 pièces

Pralines 2,5cm x 2,5cm chocolat blanc & praliné - à intégrer à un coffret.

Délai: 10 jours ouvrables









NOS ATELIERS

À LA DÉCOUVERTE DU "BEAN TO BAR"

Visite de notre musée du chocolat avec audioguide suivie d'une dégustation de tablettes "Bean to bar". De la culture du cacaoyer aux étapes de transformation des fèves de cacao, notre chef partagera avec vous tous ses secrets sur le chocolat et ses procédés de fabrication.

Durée: 60 minutes - Prix: 30,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants

ATELIER CHOCOLAT

Bénéficiez des conseils avisés de notre chef pour apprendre à réaliser cet incontournable de la chocolaterie : le mendiant. Le chef vous dévoilera également les secrets de l'écriture en chocolat. Un atelier ludique et interactif!

Durée: 60 minutes - Prix: 25,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants

ATELIER MACARONS

Apprenez à décliner les couleurs et les saveurs. La fabrication de cette célèbre gourmandise n'aura plus de secret pour vous !

Durée: 2h30 - Prix: 55,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants

ATELIER PÂTISSERIE

Cet atelier permettra à tous les gourmands novices en pâtisserie de maîtriser les techniques de base. Le chef vous fera découvrir des recettes simples, délicieuses et faciles à reproduire chez soi.

Durée: 2h00 - Prix: 45,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants





HISTOIRE DU CHOCOLAT

Voyagez aux origines du chocolat en vous faufilant à travers les couloirs de notre temple Maya.

Embarquez ensuite à bord de la Caravelle de Cortez et traversez les océans vers l'Europe.

Au fil de la visite, vous arriverez en pleine époque de la Révolution Française dans un salon bourgeois pour enfin vous plonger dans l'ambiance des premières boutiques de chocolat du début du 20ème siècle.

FABRICATION DU CHOCOLAT

A l'étage, ne manquez pas la suite du parcours, retraçant les gestes du chocolatier, les bienfaits du chocolat et bien d'autres surprises ...

Vous terminerez votre voyage le long de nos ateliers et observerez nos artisans en plein travail.

La fabrication du chocolat n'aura plus aucun secret pour vous !





VISITE INTERACTIVE

L'audioguide, fourni à votre arrivée, vous permettra de vous plonger dans l'histoire du chocolat et de vous imprégner de l'ambiance au travers des décors d'époque et mises en scène. Au fil de la visite, prenez plaisir à déguster nos chocolats aux différents caractères.

Émerveillement et gourmandise au rendezvous de ce parcours !

Visite avec audioguide : 8,00€ / 6,00€ (à partir de 10 personnes) Visite guidée : 9,00€ / personne (min 15 personnes)

CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

Christophe Kerf

sales@darcis.com 0494 78 78 79 www.darcis.com #darcischocolatier







BOUTIQUES

Verviers

Esplanade de la Grâce, 1 4800 Verviers 087 71 72 73 Liege

Rue des Dominicains, 20 4000 Liège 04 222 99 10

Chaineux

Avenue du parc, 25 4650 chaineux 087 66 18 98 Shopping Belle-Ile

Quai des Vennes 4020 Liège 04 343 58 23

Heusy

Chaussée de Theux, 34 4802 Heusy 087 26 66 30 **Shopping Cora Rocourt**

Chaussée de Tongres, 269 4000 Liège 04 337 71 55

Herve

Rue de Nazareth, 2b 4650 Herve 087 74 07 96 Durbuy

Rue Alphonse Eloy, 10 6940 Durbuy 086 21 23 00